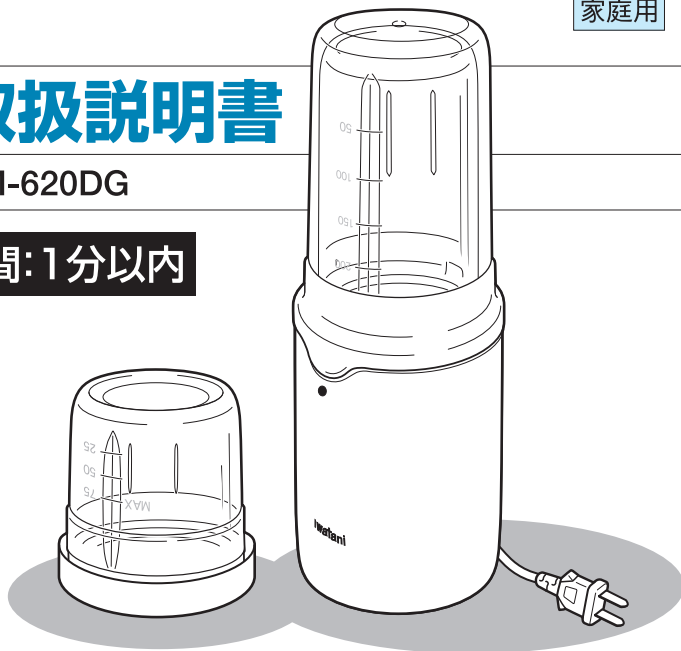
Iwatani

家庭用

ミルサー取扱説明書

品番：IFM-620DG

連続使用時間：1分以内

このたびは「ミルサー」をお買い上げいただき、
誠にありがとうございます。

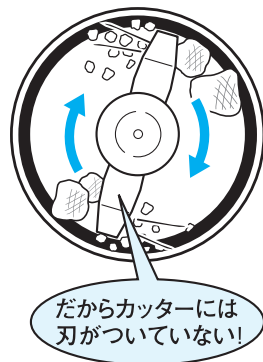
●ご使用の前に、必ず、この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。
お読みになった後、この取扱説明書は、商品をご使用になる方がいつでも見られるように、大切に保管してください。

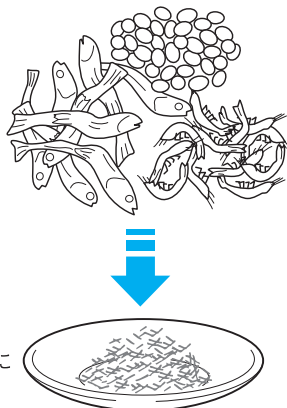
●この商品には保証書がついています。この取扱説明書の裏表紙にありますので、ご購入になられた販売店様の印とご購入日が記入されていることをお確かめください。

目　次

1 ミルサーとは

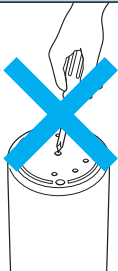
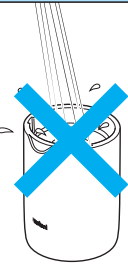
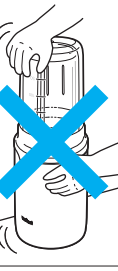
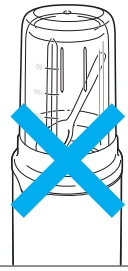
❶ミルサーの機能

「ミルサー」は、乾燥食品を粉末状に加工する食品ミルです。
刃（やいば）のついていないステンレス製の粉砕プロペラを毎分2万回転で高速回転させ、食品を撹拌させながらたたき砕くという構造になっています。
煮干や桜海老などの乾物類・大豆やコーヒー豆などを、短い作動時間なら粗挽きに、長めに作動させれば細かなパウダー状に粉砕することができます。また、果物や野菜を水分といっしょに入れてジュースを作ったり、加熱調理済みの食品をダシ汁といっしょに入れてペーストやスープなどを作ることもできます。
ミルサーは食品専用です。食品以外（ドライアイス等）の粉砕にはご使用になれません。

❷ミルサーの役立て方

乾物類は、健康に良いとわかっていても、現代人にとってはなかなか食べにくい食品です。「ミルサー」は、こうした食品を粉末状に“形を変える”ことで、美味しく食べやすくします。ジュースやペーストも、元の食材を“形を変えて”摂取しやすくするわけです。
食品の形を変えることは、健康に良い食品が手軽に美味しく摂取できるようになるだけでなく、消化器官への負担を軽くしたり、多めの分量や多種類の食品をまとめて摂取したい時などにも役立ちます。

❸ミルサーで出来ないこと

ミルサーは、「ミキサー」や「ジューサー」「スピードカッター」「フードプロセッサ」とは異なる商品ですので、以下のような食品加工はできません。

- **野菜のみじん切り、すりおろし、うす切り、せん切り**
- **肉類のミンチ、魚類のミンチ**
- **果物や野菜を、水分を加えないで果汁成分だけ絞りだしてジュースにする**
- **かき氷、クラッシュアイス**
- **冷凍食品の粉砕**
- **多めの分量（例えば4人分）のお料理の下ごしらえ**
- **非常に堅い食品の粉砕（例：塊の鰹節、ロックアイス、猿のこしかけ、根昆布、スライスされていない塊の干椎茸など）**
- **非常に繊維質の強い食品の粉砕（例：よもぎ、するめ　など）**
- **白いんげん、なた豆、黒豆のような硬くて大きい豆類**
- **特に粘り気の強い食品**

2 安全上のご注意

ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。取扱説明書は、お読みになられた後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の度合いを明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および、物的損害の発生が想定される内容を示しています。

●絵表示の例

	⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は「電源プラグをコンセントから抜いてください」）が描かれています。

⚠警告

- 改造はしないでください。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。
- 本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。
- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。やけど、感電・けがをする恐れがあります。
- 運転中にふたを開けたり、容器の中へスプーン・はし等の調理材料以外のものを入れたりしないでください。けがをする恐れがあります。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。
- 交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。

⚠警告

回転中のプロペラは危険ですから、直接手を触れないでください。けがの原因となります。

猿のこしかけ、根昆布、塊の鰹節など、とても堅い食品や繊維質の強い食品の粉砕はしないでください。容器のガラスが割れたり、プロペラが折れてしまい、食品に混入する恐れがあります。

容器をカッターに装着する際に、パッキンが所定の位置からはずれていないことをご確認ください。
ミルサーの作動時にプロペラがパッキンに当たり、切れてしまい、食品に混入する恐れがあります。

作動はスイッチカバー以外でしないでください。けがをする恐れがあります。

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、ねじったり、たばねたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

カッターは容器に専用のものしか使えません。複数の異なる機種のミルサーをお使いになる場合には、カッターと容器の組み合わせをまちがえないよう、ご注意ください。
部品が破損して食品に混入し、けがをする恐れがあります。

※ガラス容器は割れものです。下記の点にご注意ください。

- この製品のガラス容器は耐熱ガラスではありません。電子レンジやオーブンには使用できません。
- 降下・上昇の温度差が40℃以上の急激な冷却や加温をしないでください。ガラスが割れてけがをする恐れがあります。
- お使いになるたびに、ヒビ、キズがないか点検してください。キズ等があると割れることがありますので、新しいものとお取替えください。
- 落としたり、衝撃を与えると割れます。お取り扱いには十分ご注意ください。

⚠注意

不安定なところでは使用しないでください。けがの原因となります。

部品の取付け、取り外し、およびお手入れをする際は、必ず電源プラグを抜いてください。
けがをする恐れがあります。

使用時間以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

容器類は電子レンジ・オーブン・オーブンレンジ・食器乾燥機・食器洗い乾燥機に使用しないでください。
破損、変形の恐れがあります。

材料を入れない状態での空回しは絶対にしないでください。
モーターやカッター部が傷み、故障の原因となります。

容器とカッターがきちんと本体に装着されていない状態で、無理にスイッチカバーを押さえつけないでください。安全装置がはたらき、故障の原因となります。

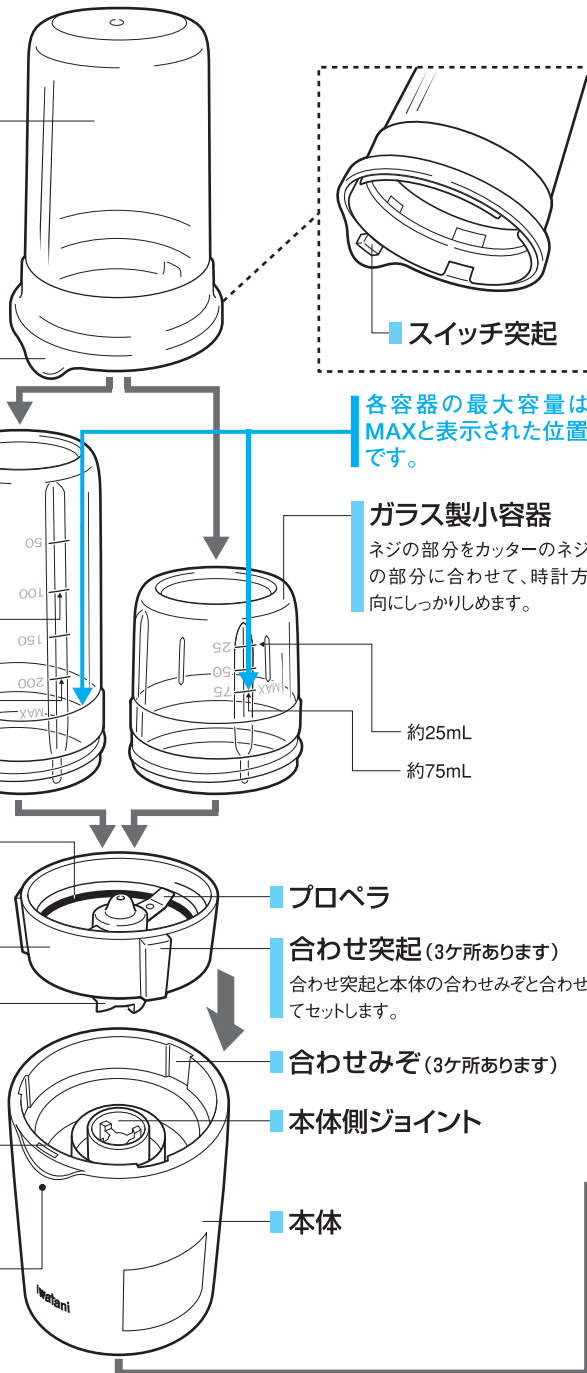
40℃以上の熱い材料は容器に入れないでください。
ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるけがの原因となります。

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜いてください。
感電やショートして発火することがあります。

材料はそれぞれの用途での目安になる分量以上入れないでください。
故障の原因となります。

1回の運転は連続1分以上行わないでください。
モーターやカッター部がいたみ故障の原因となります。

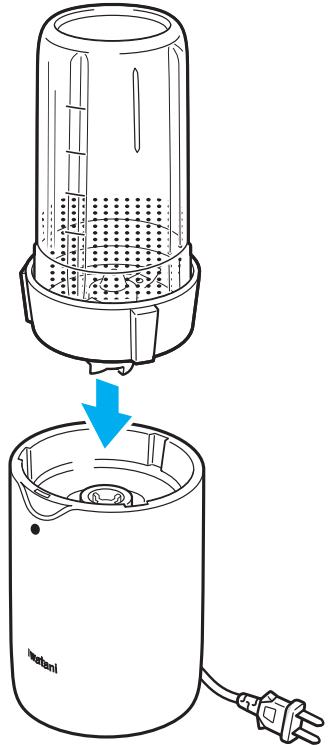
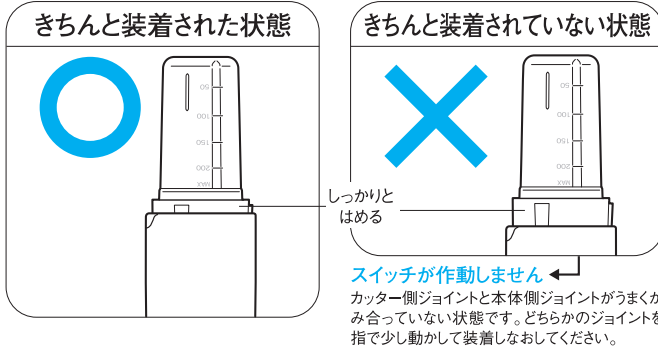
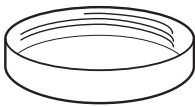
保管の際に電源コードを本体に巻きつけないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

3 各部の名称とはたらき

●容器にミルサーカッターを締めつけてから、カッターの合わせ突起を本体の合わせみぞに合わせてセットし、ジョイント部がかみ合うように本体へきちんと装着してください。

きちんと装着された状態

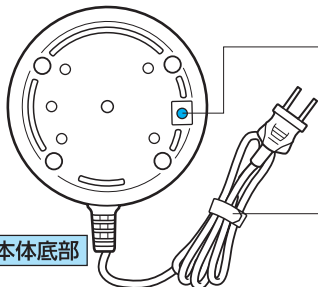
きちんと装着されていない状態

スイッチが作動しません

カッター側ジョイントと本体側ジョイントがうまくかみ合っていない状態です。どちらかのジョイントを指で少し動かして装着しなおしてください。

●この付属品が、セットされています。

容器用フタキャップ

容器で加工した食品をそのまま保存する時、このキャップをしめてご利用いただけます。

この製品には、モーターの焼付故障を防ぐ安全装置がついています。

分量を多く入れすぎた時、モーターに強い負荷のかかる食品を入れた時、または食品がカッターにはさまった時などに、モーターの焼付故障を防ぐため、安全装置がはたらいて**モーターが動かなくなる場合**があります。このような時は、分量を少なくして（カッターにはさまったものをとりだし）10秒以上たってから本体底部の赤いリセットスイッチを指先で押してください。モーターが機能復帰します。

リセットスイッチ

モーターに過負荷がかかったとき、自動的に本体の電源が切れて、過電流を防止します。モーター停止後、10秒以上たって赤いリセットスイッチを軽く押すと作業が再開できます。

電源コード

4 使い方

❶操作方法 はじめてご使用になる前に、容器とカッターを台所用中性洗剤を使って洗ってください。

1

ミルサーする材料を容器の中に入れます。

粉末づくりの場合は、容器とカッターをしっかり乾燥させてから、ご使用ください。

2

容器とカッターのネジ部を合わせてカッターを時計方向に回してきちんと閉めます。ゆるい場合は材料が漏れてしまう事があります。

3

容器を逆さまにして、本体にセットできるようにします。セットする時は、3ケ所の合わせ突起と合わせみぞを確かめて、本体側にぴったり合うように、はめ込みます。容器とカッターが、本体にきちんとはまっていないとスイッチが作動しません。それでも無理にスイッチカバーを押すと、安全装置がはたらいたり故障の原因になったりしますので、ご注意ください。

4

スイッチカバー側スイッチ部を本体側スイッチ部に合わせて、スイッチカバーをセットします。

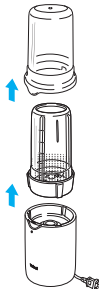
スイッチカバーのスイッチ突起と本体側スイッチ部が合っていないと、スイッチ突起を破損する恐れがありますのでご注意ください。

5

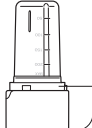
電源プラグをコンセントに差し込み、手でスイッチカバーを押して作動させます。スイッチカバーから手を離すと自動的に止まります。

●続けて使う場合

一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が1分を越えないようにしてください。

6

プロペラの回転が完全に止まるのを確かめてからスイッチカバーを外します。続いて、本体から容器を取り外します。

7

容器を逆さまにして、カッターを回して外し、ミルサーされた材料を取り出します。

❷用途別の使い方

1）粉末づくり〈小容器をお使いください〉

●材料の準備

粉末に加工する場合、材料は乾燥した状態のものを使います。乾燥が十分であればあるほど粉末はさらさらのパウダー状になります。材料に湿気が含まれていると、粉末にならなかったり故障の原因となったりしますのでご注意ください。

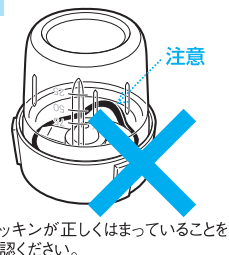
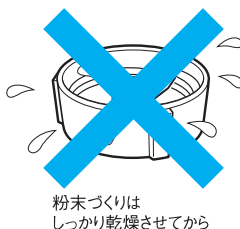
［注意の必要な食材］

- ●干し椎茸などの乾燥きのこの場合は、スライスしてから乾燥させてあるものを使います。スライスしないで丸ごと乾燥されているものや軸の部分は、粉末には加工できず、故障に至る場合がありますので、使わないでください。
- ●昆布類は、乾煎りして冷まし、指で割れるくらいまで湿気をとばしてからミルサーにかけてください。
- ●ウコンは、薄く（厚さ1ミリ程度に）スライスして、しっかりと乾燥させて指でパリパリと割れるくらいになってからミルサーにかけてください。

●容器とカッターの乾燥、パッキンの装着、の確認

小容器に材料を入れますが、その際、小容器やカッターに水滴が残っていたり濡れていると、粉末がきれいに出来上がりません。
また、カッターのパッキンが所定の位置にきちんとはまっているかどうか確認ください。パッキンがきちんとはまっていないと、カッターによってパッキンが破損してしまう場合があります。

粉末づくりは
しっかり乾燥させてから

パッキンが正しくはまっていることを
確認ください。

●材料を容器に入れる～分量の目安

粉末を作る場合の分量の目安は、加工前の材料が、多くても容器最大容量（MAX）の半分以下となるようにしてください。粉末が細かくならなかったり、安全装置がはたらく場合があります。

容器最大容量（MAX）の半分以下まで!

●作動させる～時間

材料の入った容器にカッターを装着して、モーター本体にセットし、スイッチカバーをかぶせて押さえ、作動させます。繊維質の強いものは長めの時間、繊維質の強くないものは短めの時間で粉末になります。また、さらさらのパウダーに加工する場合は長めの時間、ふりかけなど粗挽きでよい場合には短めの時間、作動させます。主な材料の作動時間の目安は次の通りです。（詳しくは17・18ページの加工例をご参照ください）

材料と加工目的	分　量	作動時間
煮干や桜えびなどのふりかけ	小容器最大容量(MAX)の約1／3	5～10秒
煮干の細かなパウダー	小容器最大容量(MAX)の約1／3	約30秒
炒りゴマをすりゴマにする	小容器最大容量(MAX)の約1／5	1～2秒
コーヒー豆を挽く	小容器最大容量(MAX)の約1／3	約10秒

●続けて使う場合

一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が1分を超えないようにしてください。

例）20秒→20秒→20秒→20秒
　　　　○　　○　　×←合計時間は1分以内

※1分を超えてさらに使いたい場合には、カッターを約30分くらい休ませてからご使用ください。

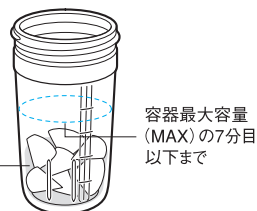
2）ジュースづくり〈大容器をお使いください〉

●材料の準備

野菜や果物を水分といっしょにミルサーにかけるとジュースができます。水分には牛乳やドリンクヨーグルト・水などの液体をお好みでご使用ください。
（水分を加えないで野菜や果物だけをミルサーにかけてもジュースを作ることはできません。）
容器は大容器を使用します。
材料となる野菜・果物のうち、葉野菜類は葉の部分を適当にちぎって容器に入れます。りんごやニンジンなどかたまり状の材料の場合は、スライス状のうす切りにしてから容器に入れます。材料と水分に加え、冷蔵庫の角氷をいっしょに入れると、撹拌が促進されて早く出来上がり、冷たくておいしい仕上がりになります。

（大容器で）
・水分を加えて
・冷蔵庫の角氷を入れて

●材料を容器に入れる〜分量の目安

ジュースにする材料は、液体成分も含めて加工前の状態で、容器最大容量（MAX）の7分目以上にならないようにしてください。材料と水分の分量は、容器に入れた材料の量に対して、ひたひたよりやや少な目くらいの水分量が目安となりますが、材料の種類やお味のお好みで適正分量は異なりますので調節してください。
水分量が少なすぎると、材料がうまく撹拌せず、ジュースにならない場合があります。
容器に多く材料を入れすぎると、モーターに過剰な負担がかかり安全装置がはたらく場合があります。

●作動させる〜時間

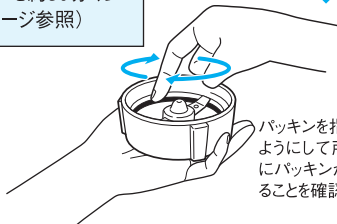
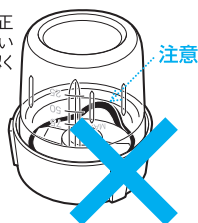
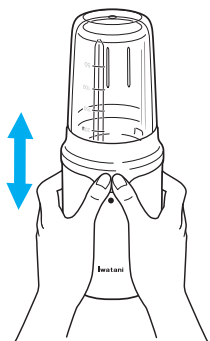
材料の入った容器にカッター（パッキンが所定の位置にきちんとはまっていることをご確認ください。）を装着して、モーター本体にセットして、スイッチカバーをかぶせて押さえ作動させます。20〜40秒作動させてください。この時、材料によっては、カッター部分だけが空回りして材料が撹拌されない場合があります。このようなときは、作動させたままの状態で両手に持って、少し振りながら行ないますと撹拌が促進されます。

●続けて使う場合

一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が1分を超えないようにしてください。

例）30秒→30秒→30秒
　　　○　　　×←合計時間は1分以内

※1分を超えてさらに使いたい場合には、カッターを水にさらして、カッターの回転軸周辺の熱を冷ましてからご使用いただくか、あるいはカッターを約30分くらい休ませてからご使用ください。（12ページ参照）

パッキンが正しくはまっていることを確認ください。

パッキンを指先でなぞるようにして所定の位置にパッキンがはまっていることを確認します。

カッター部分だけが空回りして材料が撹拌されない場合には、スイッチが入った状態で、上下に振ってください。

3）ペーストづくり〈小容器をお使いください〉

●材料の準備

加熱調理済みの材料にダシ汁などの水分を加えてミルサーにかけると、ペーストが作れます。ペーストにする材料は必ず加熱調理して、そのまま食べられるように軟らかくなっているものをご使用ください。材料は野菜・魚・肉、と種類を問わずペーストにすることができますが、野菜の特に堅い皮や芯の部分、魚の骨(小骨を含む)・イカやタコの皮、肉のスジ、などはペーストにすることはできません。水分には煮汁、ダシ汁（材料の種類によって、洋風・和風・中華風など）、牛乳などをご利用ください。

材料は
加熱調理したもの

●材料を容器に入れる〜分量の目安

ペーストにする材料は、加工前の状態で、容器最大容量（MAX）の半分以上にならないようにしてください。分量が多すぎると、ペーストがきれいに作れなかったり、安全装置がはたらく場合があります。水分の分量の目安は、材料の2/3程度の量になりますが、ペースト状態やお味のお好み、材料の種類によって調節してください。

容器最大容量（MAX）の半分以下まで!

●作動させる〜時間

材料の入った容器にカッター（パッキンが所定の位置にきちんとはまっていることをご確認ください。）を装着して、モーター本体にセットして、スイッチカバーをかぶせて押さえ作動させます。20〜40秒作動させてください。この時、材料によっては、カッター部分だけが空回りして材料が撹拌されない場合があります。このようなときは、作動させたままの状態で両手に持って、少し振りながら行ないますと撹拌が促進されます。

●続けて使う場合

一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が1分を超えないようにしてください。

例）30秒→30秒→30秒
　　　○　　×←合計時間は1分以内

※1分を超えてさらに使いたい場合には、カッターを水にさらして、カッターの回転軸周辺の熱を冷ましてからご使用いただくか、あるいはカッターを約30分くらい休ませてからご使用ください。（12ページ参照）

パッキンを指先でなぞるようにして所定の位置にパッキンがはまっていることを確認します。

カッター部分だけが空回りして材料が撹拌されない場合には、スイッチが入った状態で、上下に振ってください。

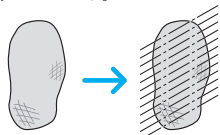
❸注意事項

材料の種類や分量によっては、以下のような現象が起きる場合があります。そのまま作動を続けようとすると故障に至る場合がありますので、ご注意ください。

プロペラに材料がはさまって、回転が停止してしまった時には。

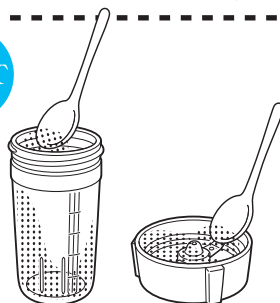
固いものや大きいもの、極端に繊維質の強い材料の場合、起こりやすくなります。

POINT

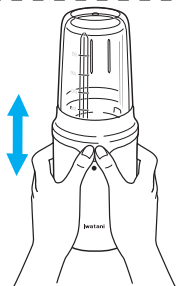
図のようにプロペラにはさまっている材料をへらやスプーン等を使って取り除いて本体底部のリセットスイッチを押して再スタートします。

大きい物はスライス状に切ってから容器に入れ、再スタートします。

材料が容器などに付着して、プロペラが空回りしてしまった時には。

粘着性の強い物の場合は、材料の撹拌が停止し、プロペラが空回りしてしまうことがあります。特に、ペースト状のものを作る時に、起こりやすくなります。

POINT

容器の内側や、プロペラの回りに付着している材料をへらやスプーン等を使って取り除き、中央に集めてから再スタートします。

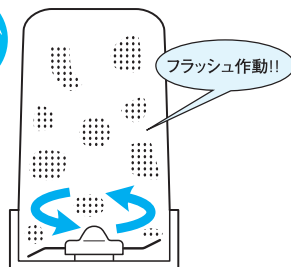
材料全体がきめ細かくならない時には。

材料にプロペラがムラなく当らなければ、全体が細かくなりません。特に、パン粉や水分の少ない野菜ジュースなどを作る時に、起りやすくなります。

POINT

スイッチカバーを両手で押えながら、スイッチの入っている状態で手に持ち、上下に何回か軽く振るようにしてください。

材料がはね上がり、プロペラが空回りしてしまった時には。

少量の大豆などを粉末にする場合、材料がはね上がり、プロペラが空回りしてしまうことがあります。特に、柿の葉など軽い物の場合、起こりやすくなります。

POINT

一度スイッチを止めて、断続的にスイッチの入・切を繰り返すように作動させると、きめ細かい状態に仕上がります。

★長時間の連続運転には、ご注意ください。

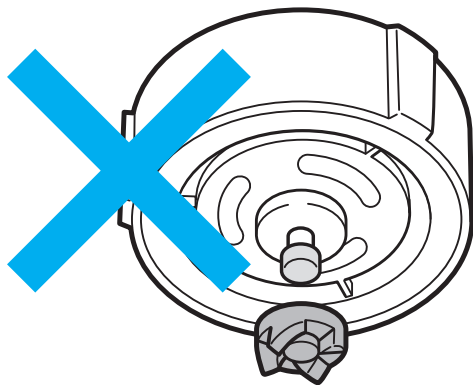
■この製品の連続使用時間は1分以内です。

1分を越えてさらに使いたい場合には、約30分カッターを休ませてからご使用ください。

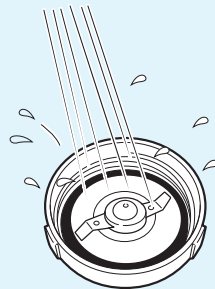
■軽くて乾燥のすすんだ材料の場合。

緑茶や唐辛子、昆布やひじきなどの海藻類、ウコンなど特に軽くて乾燥のすすんだ材料の場合は、連続作動時間が長くなると、高速回転の摩擦熱による急激な温度上昇により、容器やカッター部が破損・故障する場合があります。
このような材料の場合は、特に連続作動が1分以上にならないようにしてください。

■長い時間の運転や、断続的な連続使用は故障の原因となります。

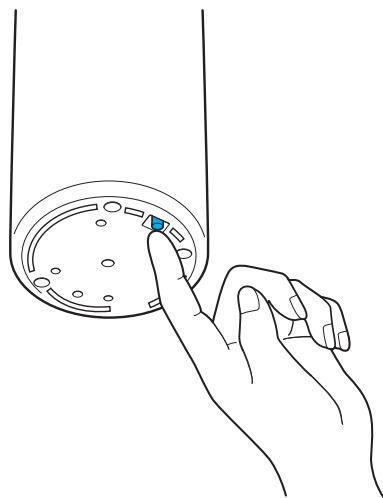
連続運転や、断続的な連続使用時間が、1分を越えるようなご使用がありますと、カッターの回転軸周辺が急激に高温化し、カッター側のジョイントがはずれたり、プロペラが回転しなくなって故障にいたる場合があります。

カッター側ジョイントがはずれた状態の例。(使用不能)
正常な状態では、このようにはなりません。

1分を越えて続けて使いたい時には、次のような処置を行ってください。

- ●カッターを自然放置して約30分休ませてから次の作動を行う。
- ●カッターを水道の流水にさらすなどして、カッターの回転軸周辺の熱を冷ましてから次の作動を行う。
  ただし、こうした処置をした上での断続的な連続使用も、4回以上となる場合は、本体・カッター共に、約30分くらい休ませてからご使用ください。
- ●スペアのカッターを部品で別途購入し、交互に使いまわす。

5 モーターが動かなくなった場合の対処方法（安全装置のご説明）

ミルサーには、モーターの焼付故障を防ぐため、安全装置がついています。

モーターに強い負荷のかかる食品を入れた時やプロペラに材料がはさまった時、分量が多すぎた時など、モーターに過剰な負荷がかかった場合には、過電流防止装置が働いてモーターが自動的に停止します。
故障ではありませんので、次の作業手順に従って再スタートしてください。

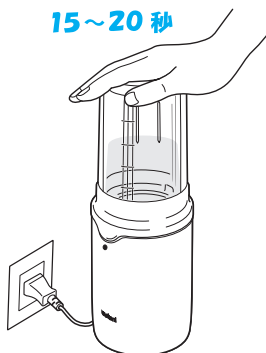
❶まずプラグをコンセントから抜きます。
❷次にプロペラにはさまっている材料を取り除き、量が多い場合は減らします。
❸10秒以上たってから、本体の底部にある赤色のリセットスイッチを指先で押してください。
❹再度容器をきちんとセットして、スイッチカバー全体を押して再スタートします。
（材料の取り除き方は、11ページ「❸注意事項」をご参照ください）

安全装置が作動する原因には以下のような事項が考えられます。安全装置を解除してふたたび作動させる前に、作動原因を取り除くため以下のように処置をしてください。

安全装置の作動原因	処　　置
分量が多すぎる	分量を減らす
プロペラにひっかかるような皮やスジ・繊維質が材料に含まれている	原因となっている皮やスジ・繊維質を取り除く
お餅のような、極端に粘り気の強い食品が入っている	ミルサーでは加工できませんので、ご使用を中止してください

6 お手入れと後片付け

❶お手入れ方法

◆お手入れ方法

容器・カッター

容器に水と台所用中性洗剤を入れて、15～20秒ミルサーして、すきま部分の汚れを洗浄します。

そのあとあらためてスポンジタワシと台所用中性洗剤を使って汚れを落とし、水ですすぎ、よく乾燥させてください。

本体

本体の汚れは、よくしぼった濡れフキンでふきとってください。

本体の水洗いは、絶対にしないでください。故障の原因となります。

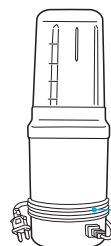
◆ご注意

カッター

パッキンを装着する時は、指先でなぞるようにして、所定の位置にパッキンをはめ込むようにしてください。

カッター部についているパッキンは、衛生上の配慮から取り外せるようになっています。パッキンを取り外して洗った後はカッター部にきちんと装着してから、ご使用ください。パッキンがきちんと装着されていない状態で容器にねじ込むと、容器の内容物がもれ出たり、パッキンがカッターにあたって破損したりしますので、くれぐれもご注意ください。

パッキンの取り外し方は、15ページの「❸パッキンの掃除」をご参照ください。

容器、カッター、スイッチカバーは、食器乾燥機・食器洗い乾燥機には、ご使用にならないでください。変形して使えなくなる場合があります。

保管の際、電源コードを本体に巻きつけないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

❷お湯による洗浄

カッターと容器は温水をかけることができます。
特にゴマやナッツ類、あるいはペースト類などを加工した後は、材料の油分が付着しています。そのような時は、お湯と台所用中性洗剤で洗っていただきますと油分がよく落ち、衛生的にお使いいただけ、パッキンや樹脂部のニオイ消しにも有効です。

⚠注意 ※ ガラス容器は割れものです。
下記の点にご注意ください。

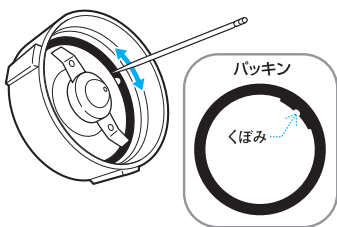
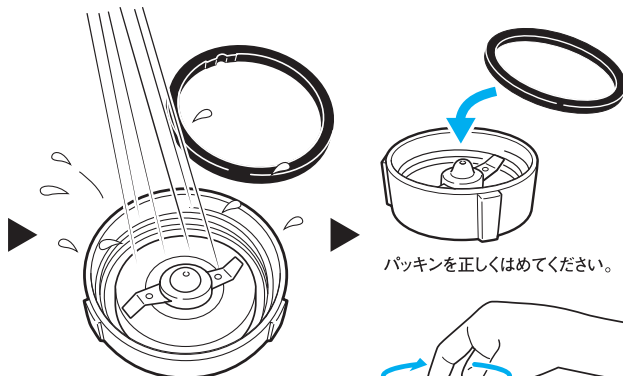
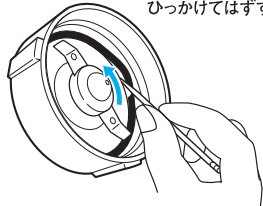
- 降下・上昇の温度差が40℃以上の急激な冷却や加温をしないでください。
  ガラスが割れてけがをする恐れがあります。
- お使いになるたびに、ヒビ、キズがないか点検してください。キズ等があると割れることがありますので、新しいものとお取替えください。
- 落としたり、衝撃を与えると割れます。お取り扱いには十分ご注意ください。
- 塩素や酸性の強い洗剤はお使いいただけません。

❸パッキンの掃除

パッキンは、はずしやすくするために、水をかけてよく濡らしておきます。
パッキンの周上の一部にくぼみがありますので、そこに爪楊枝など差し込んでひっかけてはずします。
はずしたパッキンと、パッキンが装着されるカッター側の溝をよく洗ってください。パッキンにニオイが染み込んだ場合は、お湯と台所用中性洗剤を使ってよく洗い、その後じっくりと空気にさらして乾燥させてください。

①くぼみに爪楊枝の先を差し込む。

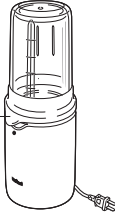
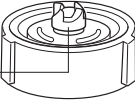
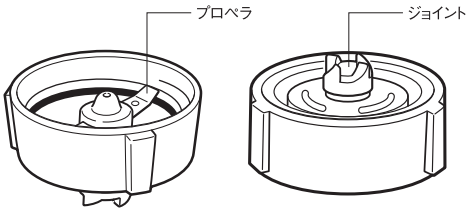
パッキン

くぼみ

②矢印の方向に爪楊枝を滑らせて
ひっかけてはずす。

パッキンとカッターの溝をよく
洗ってください。

パッキンを正しくはめてください。

パッキンを装着する時は、指先でなぞるようにして、所定の位置にパッキンを、しっかりとはめ込みます。

7 アフターサービス

消耗部品について

カッターは消耗部品です。下記のような状態が発生した場合は、新しいカッターをお買い求めください。

●モーター音はするけれど、プロペラが回らなくなった時

原　　因：ジョイントのゴムの摩耗・脱落
購入部品：カッター一式

●使用の際、通常よりも大きな音がする時

原　　因：プロペラ軸の摩耗
購入部品：カッター一式

故障かなとおもったら

修理・点検をご依頼になる前に以下の点をご確認ください。

不具合事項	点　　検	処　　置
モーターが動かない	安全装置が作動している	リセットスイッチを押して作動原因を取り除く
モーターが動かない	スイッチカバーのスイッチ突起が破損している スイッチ突起	スイッチカバーを部品購入する
モーターが動かない	スイッチカバーの装着位置がずれている 正しい位置に	正しい位置に装着する
モーターは動くが粉砕できない	カッター裏のジョイントが破損していませんか ジョイント	カッター一式を部品購入する

●この製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後、最低6年です。
（補修用性能部品とは、製品の機能を維持するために必要な部品です）

●部品のご購入・修理点検に関しては、22ページをご参照ください。

8 加工例

粉末づくり〈小容器をお使いください〉

材料名	加工したい形状	下　準　備	作動時間	用　　途
煮干	さらさらのパウダー	頭と腹の部分をとって、フライパンや電子レンジで乾煎りし粗熱をとって、指でパキパキ折れるような状態にしてからミルサーにかける。	30〜40秒	・味噌汁の中にダシ代わりに入れる ・煮物にダシ代わりに入れる ・お好み焼きやたこ焼き ・あえもののあえ衣に混ぜる ・練り物の隠し味に使う ・炊き込みごはんのダシに使う ・雑炊やおかゆに混ぜる ・天ぷらの衣に混ぜる ・おひたしのひたしダシに使う
いりこ		同上（かなり小さなものは頭・腹はとらなくてもよい）	20〜30秒	
ダシ昆布		1〜2cm角くらいにキッチンはさみで切り、フライパンや電子レンジで乾煎りして水分をとばし、粗熱をとって、指でパリパリと割れるような状態にしてからミルサーにかける。	40〜50秒	
干し椎茸		スライスしてから乾燥してあるものを使う。（丸ごと乾燥しているものはカッターが故障するため使用不可。また、湿気やすい性質があるので保存には注意）	30〜40秒	
削り節		なし（湿気っていないよく乾燥した状態）	10〜20秒	
ミックス		煮干（いりこ）・昆布・干し椎茸・削り節をお好みの組合せでブレンドして使う。	適宜	

材料名	加工したい形状	下　準　備	作動時間	用　　途
煮干 桜海老 煎りゴマ 焼き海苔 緑茶	ふりかけ	煮干は頭と腹をとって2〜3つに折る。 焼き海苔は2cm角くらいにちぎって入れる。 5種類の材料を味のお好みで選んで、分量のお好みで調節して使う。	5秒前後	・あたたかいご飯にふりかける ・お茶づけにふりかける ・チーズトーストのトッピング ・おにぎりに混ぜる
コーヒー豆	コーヒー豆を挽く	なし	10秒前後	・濃さのお好みで時間は調整ください
ざらめ糖	パウダーシュガー	なし	10〜20秒	・お菓子づくりに
卵の殻 （酢卵）	さらさらのパウダー	卵の殻は、中身を取り出した直後のまだ内側が濡れている状態で薄皮をはがし、約5分間、煮沸消毒し、よく乾燥させてからミルサーにかけます。	10〜20秒	卵3コ分の卵の殻のパウダーを500mLの米酢に入れ、1時間放置、アクと泡をきれいにすくいとり、保存し、沈澱物は使わず、上澄みを調理酢として使う。
緑茶	粗挽きパウダー	なし	5〜10秒	・ふりかけ、料理のあえ衣など
	粉末	小容器最大容量（MAX）の1/3以下の分量で作動させます。	50秒前後	・ヨーグルトやアイスクリームにかける ・湯や水に溶いて飲む

材料名	加工したい形状	下　準　備	作動時間	用　　途
大豆・黒豆	きな粉	大豆は、皮がはじけて少し色づくくらいまで乾煎りして、粗熱をとってから、ミルサーにかけます。	40～50秒	・できたてを食べるようにします
ウコン	粉末にする	生のウコンをよく洗い、皮をむき、厚さ1ミリくらいのうす切りにして、風通しの良い場所で2～3日天日干しする。指でパリパリと割れるような状態くらいまで乾燥できたら、ミルサーにかける。	30～40秒	・粉末をそのまま湯水に溶いて飲む ・料理に混ぜ込んだり、ふりかける
ゴマ	すりゴマにする	炒りゴマを使う。	1～2秒	・あえものにあえて使う ・おひたしにふりかける
玄米	パウダーにする	なし ※お米は粉末にすると分量が増えるので、少なめの分量からミルサーにかけるようにしてください。	30～50秒	・ダシ粉末・水と共に加熱し、スープやおかゆにする ・他の食品材料と共に団子状や煎餅状にして加熱し菓子や料理に使う
		あらかじめ玄米を炒って火を通しておく。	40～50秒	・スープやおかゆに使う ・牛乳などに混ぜて玄米ジュースにする
ピーナッツ スライスアーモンド	粗挽きにする	なし	5～10秒	・お菓子づくりに使う

●緑茶をとにかく細かく粉砕して使いたいという場合には。

①容器は小容器をお使いください。
②容器とカッターはしっかりと乾燥してあり、湿り気がないことをご確認ください。
③茶葉は容器の1/3程度以下の分量で作動させてください。（分量が多いと、細かくなりにくくなります）
④作動時間は50秒くらい、連続して作動させてください。

★緑茶は粉砕すると、空気にふれる面積が格段に多くなるため、急速に酸化がすすみ、風味の点からも栄養価の面からも好ましくありません。その日その時に使う分量だけを粉砕して、保存しないで使いきるようにしてください。

ジュースづくり〈大容器をお使いください〉

ジュース名	材　料	作　り　方	作動時間	応 用 例
バナナミルク	バナナ　1／2本 牛乳　120mL 角氷　3コ	バナナはうす切りにして、牛乳・角氷と一緒に容器に入れミルサーにかけます。	30〜40秒	パセリなどの葉野菜・ニンジンの薄切りなどを一緒に入れると、とてもヘルシー。粉末加工で作ったきな粉や玄米の粉末、すりゴマ、などを一緒に入れて健康ドリンクにも。
ニンジンジュース	ニンジン　25g りんご　50g レモン汁　少々 水　100mL 角氷　2コ	ニンジンとリンゴはうす切りにして、材料全てを容器に入れミルサーにかけます。	30〜40秒	水の代わりに牛乳やドリンクヨーグルトを使っても、大変おいしくいただけます。ニンジンは軽く茹でた状態にしてから、ジュースに加工してもよいでしょう。
小松菜ジュース	小松菜　4枚 りんご　30g ざらめ糖　小さじ1 水　100mL 角氷　2コ	まず、ざらめ糖だけをよく乾いた容器に入れて約15秒ミルサーにかけておきます。そこにうす切りにしたリンゴを入れさらにちぎった小松菜・水・氷を入れ、再度ミルサーにかけます。	30〜40秒	水の代わりに牛乳やドリンクヨーグルト、ざらめ糖の代わりにはちみつを使っても良いでしょう。
アロエジュース	アロエ　15g レモン汁　少々 水　50mL 角氷　2コ	材料をいっぺんに容器に入れ、ミルサーにかけます。	20〜30秒	水の代わりに牛乳やドリンクヨーグルトを使っても、大変おいしくいただけます。
松葉ジュース	松葉　10g レモン　1／3コ はちみつ　小さじ1 水　100mL 角氷　2コ	松葉は洗剤でよく洗い、さらに流水でよくすすぎ、1cm程度に切っておきます。レモンは皮をむき2〜3分割にザク切りにしておきます。 これを水・蜂蜜・氷と共にミルサーにかけ出来上がりを茶漉しなどで漉して飲みます。	30〜40秒	
パプリカ&トマトジュース	パプリカ　1／3コ 完熟トマト　1／3コ 水　50mL 角氷　2コ	パプリカ・トマト、共にスライス状に切って、容器に入れ、水・角氷を加えてミルサーにかけます。	20〜30秒	塩・コショーなどの香辛料を加えるとスパイシーな味になります。セロリやクレソンなどの香味野菜を加えると、ヘルシーなサラダ感覚でいただくことができます。

ペーストづくり〈小容器をお使いください〉

材料名	加工したい形状	下　準　備	作動時間	応 用 例
かぼちゃ	ペースト状	かぼちゃは2～3cm角に切って、しっかりと茹で（蒸し）て火を通しておきます。火を通し終わってから皮の部分を取り除き、ミルサーの容器に入れます。煮汁かダシ汁をひたひたになる程度まで加えて、ミルサーにかけます。 ※味付けも、火を通す際に、先にしておきます。	30～40秒	ニンジンやジャガイモなども同じ要領でペーストにできます。ペーストの固さは加える水分量で調節してください。一回に加工する分量は、容器の1/2以下となるようにしてください。 ※味付けも、火を通す際に、先にしておきます。
ひじき		通常のひじきの煮物をつくり、それをそのまま、煮汁と共にミルサーにかけます。	30～40秒	栄養価は高くても消化のよくない他の食品も、同じ要領でペーストにすれば、消化吸収が良くなります。
やきとり		加熱調理済みのやきとりを串からはずし、1cm角程度に切り、やきとりのたれと少量の水を加え、ミルサーにかけます。	40～50秒	やきとり以外にもステーキや焼肉、角煮など、加熱調理済みであれば、他の肉料理もペーストに出来ます。尚、スジ肉などの繊維質の強い肉料理はペーストにはできません。
さばのみそ煮		みそ煮で煮あがったさばを、ていねいに骨を取り除いてミルサーの容器にほぐして入れ、みそ煮の煮汁と少量の水を加えて、ミルサーにかけます。	40～50秒	煮魚だけでなく焼き魚でもペーストに加工できます。骨は、いかに小骨であってもペーストにはなりませんので、ミルサーにかける前にていねいにはずしておいてください。
おひたし		通常のおひたしをつくり（味もつけて）、それをそのままミルサーの容器に入れ、少量のひたしダシの汁を加えてからミルサーにかけます。	20～30秒	葉っぱのお野菜は水分量が多いので、加える水分量は控えめにしてください。
ごはん		ごはんと水（湯）を、いっしょにミルサーにかけます。	10～30秒	ごはんはねばり気が出ますのであまり長い時間かけすぎないように注意してください。固さは水分量で調節してください。
お惣菜		コロッケやスパゲッティ、シュウマイなど、あらゆるお惣菜が、加熱調理済みであれば、ペーストにできます。	30～40秒	

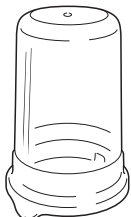
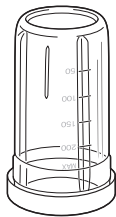
その他

メニュー名	材　料	作　り　方	作動時間	応 用 例
マヨネーズ	全卵　1コ 塩　小さじ1/2 酢　大さじ2 サラダ油 180mL ねりからし 少々 砂糖　少々	卵は新鮮なものを使い、冷蔵庫から出して常温にしておきます。容器・カッターは、水滴・油汚れなどが一切ない、キレイで乾燥した状態のものを使います。 ❶サラダ油以外の全ての材料をミルサーにかけます。 ❷サラダ油を1/3加え、再度ミルサーにかけます。 ❸サラダ油を1/3加え、再度ミルサーにかけます。（この時、味をみてお好みで調味料を加えてください） ❹残りのサラダ油を加え、再度ミルサーにかけます。ミルサーの回転音が変わって、クーンクーンという音になったら出来上がりです。	→5〜6秒 →5〜6秒 →5〜6秒 →15秒程度	きざみパセリや緑茶パウダーをまぜてグリーンマヨネーズ、など色々な食品を混ぜ込んで、色とお味のバリエーションをお試しください。
ホイップクリーム	生クリーム 150mL パウダーシュガー 小さじ4 バニラエッセンス 少々	容器とカッターは、油汚れがついていないしっかりと乾燥した状態のものを使います。 材料を一度に入れ、ミルサーにかけ、ミルサーの回転音が変わったら出来上がりです。 かけすぎると分離してしまいますので注意してください。	乳脂肪分45%なら3〜5秒 植物性脂肪25%なら15〜20秒	
生パン粉	食パン	食パンをちぎってミルサーの容器に入れ、本体を手にもって振りながら作動させます。	5秒程度	きざみパセリを一緒に入れればグリーンのパン粉になります。

MEMO

9 部品のご案内・仕様

この製品の部品のご案内

ミルサーの各パーツ類は別売部品として、お買い求めいただけます。

スイッチカバー
品番：IFM-YL-COV-60
希望小売価格 1,050円
（製品1,000円＋税）

ガラス製大容器
品番：IFM-YL-G
希望小売価格 1,050円
（製品1,000円＋税）

ガラス製小容器
品番：IFM-YS-G
希望小売価格 630円
（製品600円＋税）

ミルサーカッター一式
品番：IFM-6C
希望小売価格 1,575円
（製品1,500円＋税）

カッター用パッキン
品番：IFM-6C-PACK
希望小売価格 210円
（製品200円＋税）

容器用フタキャップ
品番：IFM-CAP
希望小売価格157円
（製品150円＋税）

※部品価格は予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

●仕様

型番号	IFM-620DG
電源	AC100V（50/60Hz）
消費電力	200W
回転数	2万回転/分（無負荷）
容器容積（有効容量）	ガラス製大容器:260cc、ガラス製小容器:75cc
定格時間	連続使用1分以内
外形寸法	幅9.4×奥行11.6×高さ26.4（cm）
本体質量	約1.2kg（大容器セット時）
コード長さ	約1.6m

修理点検・部品ご購入の窓口

下記の窓口で、点検・修理や部品の購入のお申し込みをお電話にて承ります。なお、この製品は「出張修理」は行っていません。

⚠警告	故障のときは、使用をやめて差込プラグを抜き、下記の修理センターにお申しつけください。

⚠注意	ご自分での修理はしないでください。たいへん危険です。

修理点検の窓口
イワタニ修理センター
TEL.0568-23-2270（受付:月～金 9:00～12:00、13:00～17:00 祝日、弊社休業日を除く）
〒481-0002 愛知県北名古屋市片場大石62

●補修用性能部品について

1. この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後、6年間です。
2. 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
   別売部品はイワタニサービスセンターもしくはお買い求めの販売店でお求めください。

部品ご購入の窓口
イワタニサービスセンター
TEL.048-758-1003（受付:月～金 9:00～12:00、13:00～17:00 祝日、弊社休業日を除く）
〒339-0078 埼玉県さいたま市岩槻区掛7915

●アフターサービスについてわからないことは

お買い上げの販売店、またはお客様相談室：フリーダイヤルにお問い合わせください。

Iwatani

ミルサー保証書

商品名 ［型式番号］		IFM-620DG
ご購入年月日		年　　　月　　　日より
保 証 期 間		ご購入日より1年間
お客様	お 名 前	様
	ご 住 所	〒 電話　（　　　）

【保証書　保証規定】

※保証期間内に万一故障の発生した場合に、次の保証範囲の条件により品質を保証するためにお渡しするものでございます。
※期間内の故障は、必ず保証書を添えてお買い上げ店へご用命ください。

● 保証の範囲

1. 保証期間（無料修理期間）は、お買い上げの日から一年間です。
2. 保証期間中に万一製造上に基づく故障を生じた場合は、弊社にこの保証書をご提示いただければ無料修理いたします。
3. 次の場合は、保証期間中でも有料修理となります。
   イ. 落下や衝突による破損など、お取り扱い上のアクシデントや不注意に起因する故障の場合。
   ロ. ご自分で修理、調整、改造されたものの故障の場合。
   ハ. 火災、地震などの天災地変により故障が生じた場合。
   ニ. 消耗部品の損耗による故障や交換の場合。
4. お買い上げ日、お買い上げ店名の記入なき場合は無効となりますのでご注意ください。
5. 保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
　従って、この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間については、製造打ち切り後6年です。

岩谷産業株式会社　カートリッジガス部
東京本社／〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8　電話03（5405）5971
お客様相談室：フリーダイヤル 0120-182-328
受付：月曜～金曜9：00～17：15（祝日、弊社休業日を除く）